Vass Kálmán

Főző- és sütőkészülékek jellemzői idegen nyelven

NSZFI
NEMZETI SZAKKÉPZÉSI ÉS FELNŐTTKÉPZÉSI INTÉZET

A követelménymodul megnevezése:

A műszaki cikkek (villamossági, világítástechnikai, elektronikai, híradástechnikai, számítástechnikai termékek, kéziszerszámok, kisgépek, vas-áruk) eladásával kapcsolatos követelmények

A követelménymodul száma: 0123-06 A tartalomelem azonosító száma és célcsoportja: SzT-034-50

FŐZŐ- ÉS SÜTŐKÉSZÜLÉKEK JELLEMZŐI ANGOL NYELVEN

ESETFELVETÉS - MUNKAHELYZET

A konyhai és vendéglátó-ipari berendezéseket, beépíthető készülékeket, konyhafelszerelési cikkeket árusító belvárosi szaküzletben angolul beszélő vásárlók ismerkednek a főzésre, sütésre alkalmas készülékekkel. A Walesből érkezett vásárló Magyarországon már több vendéglőt és kiskocsmát, "pub"-ot". üzemeltet sikeresen. Az étterem ír séfjének kíséretében érkezett az üzletbe, aki a berendezések kiválasztásában segédkezik. Budapesti vendéglőjében az angolul beszélő világ kulináris élvezeteiből kaphatnak ízelítőt az ide betérő hazai és külföldi vendégek. A Konyhafőnök elképzelései szerint az étlapon helyet kapna a bárányból, zöldségekből és Yorkshire pudingból összeállított fejedelmi lakoma, a híres "Sunday Roast", a viktoriánus időket idéző közkedvelt reggeli étel a "Kedgeree" és a hagyományos skót Huggis is. (1. ábra)

1. ábra. Az angol "Sunday Roast" mini Yorkshire pudingokkal, párolt zöldséggel, az anglo-indiai halas-rizses "Kedgeree' és a Skót Huggis zabpogácsával tálalva az angolszász konyha jellegzetes ételei[1]

A vevők szabadon álló tűzhelyeket vagy beépíthető sütőket ill. főzőlapokat szeretnének vásárolni. Az étterem konyhájának látványtervét tanulmányozva a kereskedő bemutatja a boltban kiállított termékeket.

Az étterem szakácsa szerint a sütők kiválasztásánál lényeges szempont a programozhatóság és a pontos hőfoktartás. A húsok elkészítésénél pedig a gőzzel való sütés lehetősége, a húshőmérő funkció, a grillezés lehetősége is lényeges.

[1] Source: http://en.wikipedia.org/wiki/English_cuisine (2010-08-20)

Ezek a terméktulajdonságok garantálják, hogy a darált marhahúsból és törtkrumpliból készülő "Cottage pie" tetején egyenletesen aranybarnára süljön a kéreg, a Pavlova torta puha és habkönnyű legyen és az Ausztráliában, Új-Zealandon nemzeti eledelnek számító húsos pite szélén is 180C°-os hőfoktartás mellett alakul ki a képen (2. ábra) látható rajzolat.

2. ábra. Cottage pie, Pavlova és az ausztrál húsos pite[2]

A fiatal kereskedő angol nyelven Ismerteti különféle gáz és villamos főzőlapokat, részletesen kitér a korszerű, indukciós főzőlapok által kínált egyedülálló lehetőségekre. Elmondja, hogy választhatnak keretes, félig beépített, és teljesen beépített modelleket is. Mivel a vevők ez idáig csak hagyományos tűzhelyeket használtak, elmagyarázza, hogy az ilyen rendszerű lapoknál bekapcsoláskor elektromágneses erő keletkezik a főzőzóna és az edény alja között, mely az edény közepében hőt generál. A főzőzóna csak ott lép működésbe, ahol érintkezik az edény aljával, a körülötte lévő felület hideg marad. Az indukciós főzőlappal a melegítés precíz és nagyon gyors. Biztos lehet benne a felhasználó, hogy a finom ételek nem égnek oda. Az indukciós-főzőlapok ugyanolyan gyorsan és pontosan szabályozhatók, mint a gázfőzőlapok, de az elektromos főzőlapok kényelmét is magukban hordozzák.

Működés közben szemlélteti, hogy ezzel az új technológiával nem kell többé a főzőlap méretének megfelelő edényeket használni. Arra sem kell ügyelnie a szakácsnak, hogy a lábost vagy serpenyőt pontosan helyezze el a főzőzónán.

A főzőlapok után bemutatja az aláépíthető, a beépíthető és a kompakt sütőket is. Felhívja a vevők figyelmét a technológiai újdonságokra, a multi gőzsütőre, a pirolitikus sütőre, a sütőkocsira és a teleszkópos sütősínre. Elmondja, hogy a vannak olyan sütők, melyek képesek meghatározni az étel elkészítéséhez szükséges hőmérsékletet, a sütés idejét és módját és a maradékhő felhasználásáról is gondoskodnak. A gőzsütőt használva lehetőség nyílik a különböző gőzfunkciók hagyományos sütési módokkal való kombinálására. A folyamatot videofilm[3] lejátszásával szemlélteti. Felhívja a vevők figyelmét arra is, hogy ha nedves gőzt használunk 100 C° alatt, a legtöbb vitamin és ásványi anyag megmarad az ételben. Az automata húshőmérő program segítségével pedig tökéletes színt és állagot lehet elérni.

[2] Forrás: http://en.wikipedia.org/wiki/English_cuisine (2010/08/18)

[3] Forrás: http://www.siemens-home.co.uk/our-products/cooking.html (2010/08/18)

A konyhát takarítók munkáját könnyíti a pirolitikus öntisztító rendszer. A sütőtérben lerakódott szennyeződések 500°C-os hőmérsékleten hamuvá égnek és lehullanak, így a tisztításhoz elég egy nedves ruha, amellyel ki lehet törölni a hamut. Ötletes megoldás a kipattintható grillfűtőszál is, ha a sütő tetejét ill. sarkait akarjuk megtisztítani.

A sütők bemutatása után a kereskedő újra átnézi a konyháról készült vázlatokat, hogy a központi főzőfelület fölé szerelhető szagelszívót ajánlhasson. Mivel a konyhában van kivezetés a készülék számára, elmondja, hogy a falon kívüli kivezetésű készülékek működése akkor hatékony, ha ez a cső rövid és kevés törés van benne. A készülékek elhelyezésénél — az egyéb szempontok mellett — ezt is célszerű figyelembe venni.

SZAKMAI INFORMÁCIÓTARTALOM

1. Reading

Then & Now

In general, cooktops or hobs are simply divided into gas and electric types. The electric type can be further divided into other methods that include coil elements, halogen heaters and induction. They have little in common, except for the fact that their energy source is electricity.

3. ábra. Retro Cookers in Vibrant Colours[4]

Cooking is the application of heat to food. Food is usually prepared in a cooking vessel, such as a pot or a pan. It is not the food the cooker heats; rather, it is the vessel, and in turn the vessel heats and cooks the food.

[4] Source: http://www. Inthekitchen.org, http://www.elitechoice.org, http://www.countryliving.com (23/08/2010)

4. ábra. Vintage Stoves with hardworking designs[5]

Cooking has always involved the generation of substantial heat. In modern times we talk about two main methods: one is **chemical**, where some combustible substance, such as wood, coal, or gas, is burned, the other one is the **electrical**, where the electrical current runs through a resistance element, whether in a coil or inside a halogen-filled bulb.

5. ábra. Different ovens with steam cooking, microwave oven, and grill function[6]

Cooking in a microwave oven, which is an oven-only technology, is the third method, wherein the heat is generated directly in the food itself.

6. ábra. Different Cookers with gas or electric hob and mixed fuel or electric oven[7]

Last, but not least, the fourth method is **induction cooking**, which is entirely different from all the other cooking technologies. It does not involve generating heat — which is then transferred to the cooking vessel — rather, it makes the cooking vessel itself into the source generator of the cooking heat.

---

[5]Source:http://www.countryliving.com,http://www.thekitchendirectory.co.uk, http://www.sussexclassiccookers.co.uk (23/08/2010)

[6] Source: http://www.aeg-electrolux.co.uk/node145.asp?CategoryID=4612 (23/08/2010)

[7] Source: http://www.aeg-electrolux.co.uk/node145.asp?CategoryID=4622 (23/08/2010)

7. ábra. Different types of induction, ceramic, gas and gas on glass hobs[8]

An induction-cooker element is a powerful, high-frequency electromagnet, with the electromagnetism generated by sophisticated electronics in the "element" under the unit's ceramic surface. When a piece of magnetic material is placed in the magnetic field that is generated by the element, the field transfers or induces energy into that metal. That transferred energy causes the metal, which is basically the cooking vessel, to become hot. The amount of heat being generated in the cooking vessel can be controlled by controlling the strength of the electromagnetic field.

2. Watching & Listening

Push Ctrl+Left click to play this video[9] on induction cooking. Focus on the followings:

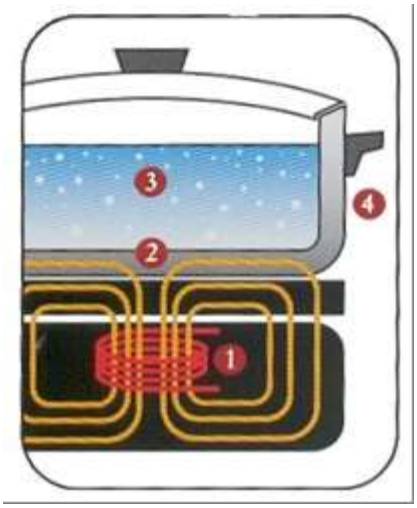
What is Induction technology?	What kind of pots can be used with ths cooker?	The speed of cooking in comparison with other methods.
What about energy efficiency?	What are extra safety features?	What about controllability, and ease of cleaning?

http://www.fagor.co.uk/induction-video-i-79.html

[8] Source: http://www.aeg-electrolux.co.uk/node145.asp?CategoryID=4622 (23/08/2010)

[9] Source: http://www.fagor.co.uk/induction-video-i-79.html (23/08/2010)

3. Cooking & Physics



8. ábra. The Basic Principle of Induction Cooking[10]

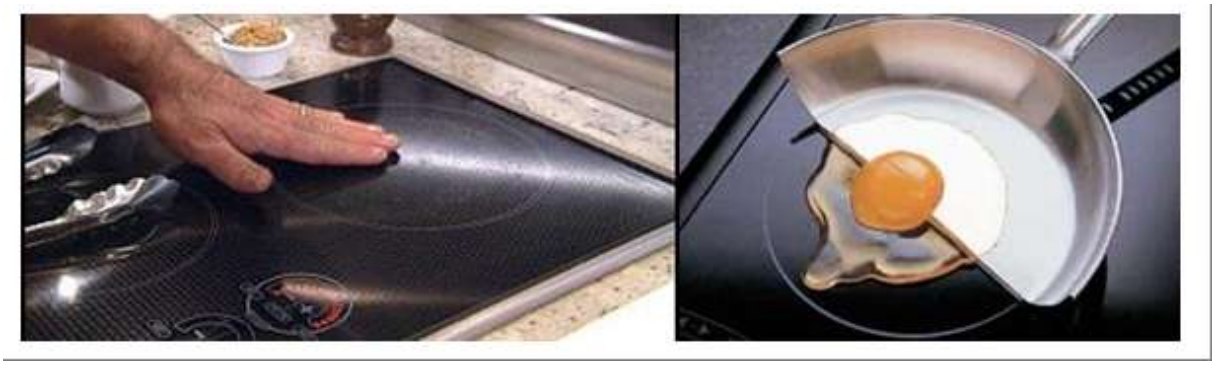
The element's electronics supply power to a coil (the red line) that produces a high-frequency electromagnetic field (represented by the orange lines). That field penetrates the metal of the ferrous (magnetic-material) cooking vessel and sets up a circulating electric current, which generates heat. The heat generated in the cooking vessel is transferred to the vessel's contents. Nothing outside the vessel is affected by the field; as soon as the vessel is removed from the element, or the element is turned off, heat generation stops.

It is very important to point out one fact about induction. Induction cookers require that all your countertop cooking vessels be of a "ferrous" metal, that is, they must be made out of iron. Iron is excellent in sustaining a magnetic field. Therefore, materials such as aluminium, copper and glass are not usable on an induction cooker. It means that only steel or iron pots and pans can be used.

4. Pros and Cons

One of the most favourable aspects of induction stoves (apart from being more powerful than any other sort) is that it is possible **to adjust the cooking heat instantly and with great precision**. With induction cooking almost all of the source energy is transferred to the vessel, since the energy is supplied directly by the magnetic field.

[10] Source:http://www.inductioncookingworld.com/ (23/08/2010)



9. ábra. Feel & See the Consequences[11]

Since its energy is **transferred solely to magnetic materials**, you can turn an induction element to maximum, and still you can put your hand flat over it with no harmful consequences; your hands are not ferrous, so they will not be roasted. And even your rings and bracelets are safe! The units have **sensors** that will detect how much ferrous material is in the area that the magnetic field will occupy. If the ferrous material does not amount to what would be in a small pot, the units will not turn on. In addition, if an element is working, all the energy it uses will go into the metal vessel right over it, therefore, there will not be any floating energy left to heat up anything else.

Gas, which is considered to be the only real competition, has special risks of its own. The **risk of a gas flame**, even a pilot light when blown out can allow gas to escape into the house, is relatively small, it does exist. Plus, all combustion releases toxic carbon monoxide.

Induction units are usually very thin, so we can save up **plenty of space**, and if the cooking area should be designed to allow a wheelchair, then induction makes the matter really convenient and simple.

Induction cookers are powered by electricity. Not every home has a gas pipeline available, and for some homes the only option is propane, along with the necessary propane tank, which is an ugly, space-taking and hazardous solution. However, **everybody has electricity**, which is always available.

Electrical cooking **does not have any by-products**, which are generated by burning gas, and which are vaporized and finally condense on a surface nearby.

The biggest drawback to induction cooking is that it **only works with such cooking vessels that are made of magnetic material**. The best cooking vessels are stainless steel and cast iron. Suitable cookware for induction cooking is readily available.

[11] Source: http://www inductionovens.com (23/08/2010)

The induction process itself is silent. When the energy field is generated by the electronic equipment, it is silent. Nevertheless, even efficient electronics generate some heat. In order to dissipate this heat, some units have fans. But these fans do not run all the time, only when the unit is running multiple elements at the high setting. These fans are normally quite soft-sounding. You might hear sometimes an **occasional tick sound**, when the power controller cycles the elements on or off in order to keep the element power steady and stable.

If, for some reason, the electricity supply is interrupted, it will be impossible to cook. Although even gas supplies can be interrupted, such interruptions are less likely to happen. If electricity goes out for hours at a time, then the **loss of cooking ability** can be a real issue for you. In such circumstances, it is advisable for you to provide yourself with a backup.

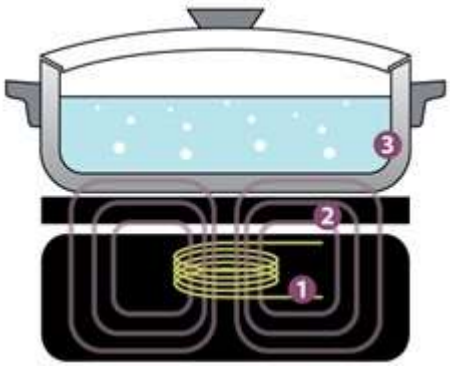
If **charring food** on an open flame is important for you, then the lack of such a flame is a drawback.

TANULÁSIRÁNYÍTÓ

1. Warming up

The Basic Principle

Look at the picture (figure 10) and number the sentences below. Fill in the empty spaces with the proper expressions. The first answer and the first sentence are given.



10. ábra. How does Induction Cooking Work? [12]

	That magnetic field is transferred to the (3) ..... .

	Alternating current in an (1) induction coil produces (2) ..... .

[12] Source: http://www.garrettsimmer.com/Images/ (23/08/2010)

	It rapidly heats up due to magnetic friction.

	Nothing outside the vessel is affected by the field; as soon as the vessel is removed from the element, or the element turned off, heat generation stops.

2. How to Buy a New Induction Cooker?

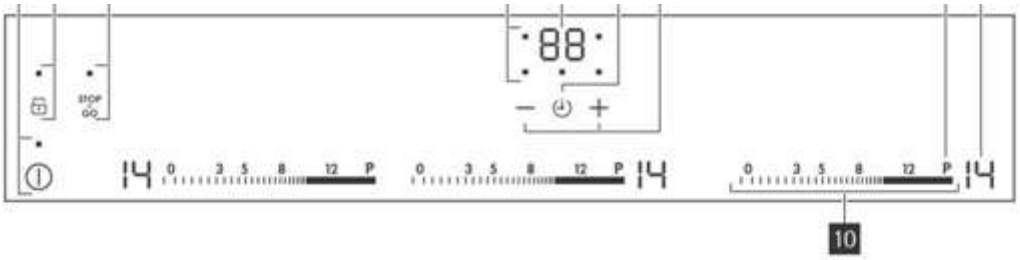
Read this step-by-step buying guide and fill in the gaps with the suitable words you can find in the box below. Use a printed or online dictionary if needed. The first answer is given.

First we have to decide what sort of (1)*induction stove* meets our needs. These kind of devices can be (2)…… into the counter, or it can be purchased as a stove and oven combination. We must (3)…….. the area in the kitchen where the appliance will be installed to make sure that it fits properly. We need to find a knowledgeable salesperson who helps us with the available stove brands and styles. We also visit a website about induction stoves. Only with magnetic (4)…… can we cook, so we need (5) …….. or stainless steel. Without such cookware, the burner will not react with the metal and will not heat up. Place the pot, pan or (6) …….. on the burner and turn the heat (7) …….. to the desired heat setting. It is just like setting an electric burner, when we increase the (8) …….. of the heat. Then we just prepare food as usual. We do not have to adjust the way we cook on an induction stove. Induction cooking is exactly as easy as cooking on a gas or electric appliance.

(1) induction stove	cast iron	measure	skillet
knob	cookware	intensity	installed

3. Be in control

Look at this control display of an induction hob. The different functions are listed in the chart below. Number ten is a control bar. If you touch this control bar and move your finger to the left or to the right the display shows the heat setting. Number the other parts (1-9) of the sensor field.



Use the sensor fields to operate the appliance.

	sensor field	function
1	⏻	starts and stops the hob
2	a lock with an indicator	starts and stops the key lock or child lock
3	STOP+GO with an indicator	starts and stops STOP+GO function
4	cooking zones' indicators of timer	shows for which zone you set the time starts and stops
5	the timer display	shows the time in minutes
6	◴	selects the cooking zone
7	+/−	increases or decreases the time
8	P	starts the Power function
9	a heat setting display	shows the heat setting
10	a control bar	to set the heat setting

11. ábra. The Control panel of AEG 953400 FB induction hob[13]

4. Remove Cooking Smells

Now visit this website to study the hoods with different features. Select three models — HD 8510-M, HC 3360-M and HD 8990-M — for comparison. Compare these models with the help of "AEG-Elektrolux product comparison" then answer the questions.

http://www.aeg-electrolux.co.uk/node145.asp?CategoryID=4613

12. ábra. Different Hoods[14]

1. Which product features the biggest extraction rate?
2. Which product works with the lowest noise?
3. Which model has electronic touch control?

[13] Source: http://www.aeg-electrolux.co.uk/node482.asp (23/08/2010)
[14] Source: http://www.aeg-electrolux.co.uk/node145.asp?CategoryID=4613

4. Which hood fits the best with AEG-Electrolux 100cm range cookers?
5. Which models are equipped with halogen lights?

Megoldások

Warming up

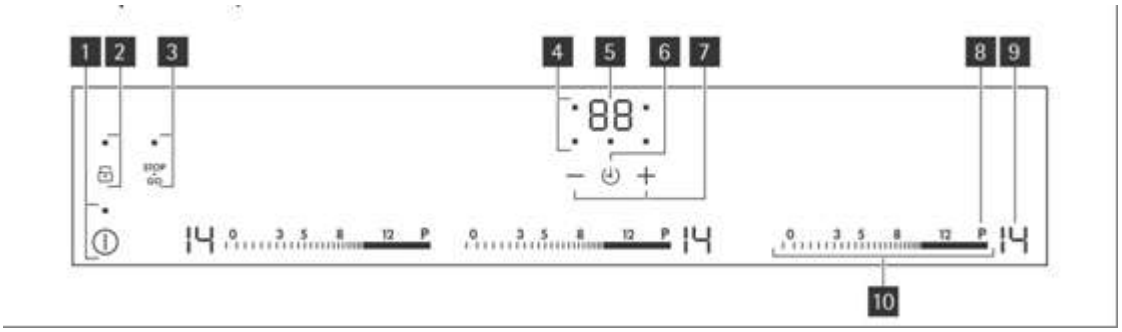
The Basic Principle

Alternating current in an **induction coil** produces a **magnetic field**. That magnetic field is transferred to the **cooking vessel**. It rapidly heats up due to magnetic friction. Nothing outside the vessel is affected by the field; as soon as the vessel is removed from the element, or the element is turned off, heat generation stops.

How to Buy a New Induction Cooker?

(1) induction stove, (2) installed, (3) measure, (4) cookware, (5) cast iron, (6) skillet, (7) knob, (8) intensity

Be in Control



13. ábra. AEG 953400 FB Control Panel[15]

Remove Cooking Smells

(1) 8510, (2) 3360, (3) 8990, (4) 8510 (5) all of them

[15] Source: http://www.aeg-electrolux.co.uk/node482.asp (23/08/2010)

ÖNELLENŐRZŐ FELADATOK

Task 1

Answer the questions on the basis of the reading section. Do this exercise in writing.

Then & Now

1. What cooking methods do you know?
2. How can you classify cookers, hobs, and ovens?
3. In what way is induction cooking different from conventional methods?

Task 2

Watching & Listening

Play the clip again then answer the question. Do this exercise in writing.

http://www.fagor.co.uk/induction-video-i-79.html

1. Do the hob zones heat up while the cooker is working?
2. How fast is induction cooking in comparison with other methods?
3. What are the safety features of an induction hob?

Task 3

Cooking & Physics

How does induction cooking work? Make a sketch. Number the different parts. Use different colours if necessary.

Task 4

Pros and Cons

1. List some of the favourable features of induction cooking. Do this exercise in writing.

_____

_____

_____

_____

_____

_____

2. List some of the unfavourable features of induction cooking.

_____

_____

_____

_____

_____

MEGOLDÁSOK

Task 1

1. Roughly speaking there are two main categories: chemical and electrical.
2. Cookers are equipped with gas or electric hobs and mixed fuel or electric ovens. There are induction, ceramic, gas and gas on glass hobs. Different electric ovens equipped with steam cooking, microwave oven, or grill function.

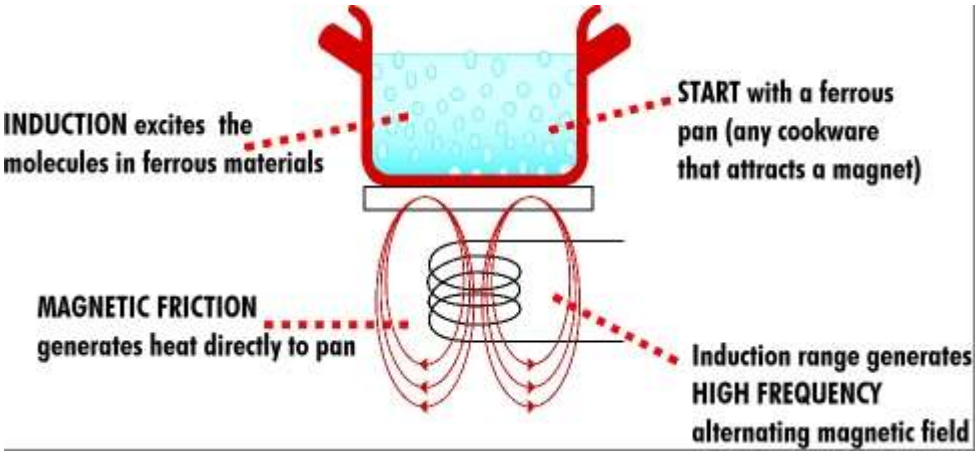
Comment: This categorisation is based on the AEG-Elektrolux range of products. For more information, also visit other manufacturers' websites.

3. The cooking vessel itself is the original generator of the cooking heat.

Task 2

1. "It is the pan that heats up not the actual hob zone."
2. "For speed outperforms all other hob types"
3. "Other safety features also include: anti overheat, anti overflow, automatic stop, child lock, automatic pan detector, small object detector"

Task 3


INDUCTION excites the molecules in ferrous materials
START with a ferrous pan (any cookware that attracts a magnet)
MAGNETIC FRICTION generates heat directly to pan
Induction range generates HIGH FREQUENCY alternating magnetic field

14. ábra. The Basic Principle[16]

Task 4

Advantages: you can save plenty of space, almost every household has access to electricity, there are no by-products, it is fast, it is the safest form of cooking, exceptionally easy to use, with unparallelled degree of control, and it is clean.

Disadvantages: only works with pans with suitable iron content. If open flame charring is important the lack of such a flame is a drawback.

[16] Source: http://www.inductionovens.com/

IRODALOMJEGYZÉK

FELHASZNÁLT IRODALOM

http://aeg.com/

http://www.fagor.co.uk/

http://www.miele.co.uk/

http://www.whirlpool.com/catalog/category.jsp?categoryId=76

http://www.teka.com/html/uk/home.php

http://www.siemens-home.co.uk/our-products/cooking.html

http://www.bukisa.com/articles/129741_health-risks-of-gas-cooking- (23/08/2010)

http://www.ehow.com/how_5329_choose-built-oven.html (23/08/2010)

http://theinductionsite.com/proandcon.shtml (23/08/2010)

http://theinductionsite.com/how-induction-works.shtml (23/08/2010)

http://theinductionsite.com/ (23/08/2010)

http://www.ehow.com/how_2251536_buy-use-induction-stove.html (23/08/2010)

AJÁNLOTT IRODALOM

http://aeg.com/

http://www.fagor.co.uk/

http://www.miele.co.uk/

http://www.whirlpool.com/catalog/category.jsp?categoryId=76

http://www.teka.com/html/uk/home.php

http://www.siemens-home.co.uk/our-products/cooking.html

A(z) 0123-06 modul 034 számú szakmai tankönyvi tartalomeleme felhasználható az alábbi szakképesítésekhez:

A szakképesítés OKJ azonosító száma:	A szakképesítés megnevezése
31-341-01-0010-31-03	Műszakicikk eladó
51-341-01-0000-00-00	Műszakicikk-kereskedő

A szakmai tankönyvi tartalomelem feldolgozásához ajánlott óraszám:
20 óra

A kiadvány az Új Magyarország Fejlesztési Terv
TÁMOP 2.2.1 08/1-2008-0002 „A képzés minőségének és tartalmának fejlesztése” keretében készült.
A projekt az Európai Unió támogatásával, az Európai Szociális Alap társfinanszírozásával valósul meg.

Kiadja a Nemzeti Szakképzési és Felnőttképzési Intézet
1085 Budapest, Baross u. 52.
Telefon: (1) 210-1065, Fax: (1) 210-1063

Felelős kiadó:
Nagy László főigazgató